

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Amar Konya Kebap**

Adresse **Amagerbrogade 102**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **38012126**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelse givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	16-09-2022	
Dato	26-11-2021	
Dato	29-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperaturer i hakket oksekød.

Det indskræpes, at oksekød maksimalt må opbevares ved 5 °C.

Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer hakket kød ca 2kg i kølegrav målt med indstikstermometer til 9,4 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er fordi kødet opbevares i en dybere beholder der kommer til tættere på køleelementet end det der konstateres på kontrolbesøget idag, at det opbevares i mindre beholder og der derfor er luft i mellem beholder og køleelement. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: under inventar ses der ansamlinger af støv og madrester i mindre mængder samt der på kølenheder ses små ansamlinger af skidt bag låge på gummilister.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af fliser i opvaskeafdeling

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Amar Konya Kebap

Adresse Amagerbrogade 102

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38012126

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Der observeres en enkelt ødelagt flise i opvaskeafdeling, så der fremstår med rå beton. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget opvarmning som et kritisk kontrolpunkt der beskriver at opvarmning skal foregå til minimum 75 grader. Virksomheden dokumenterer deres opvarmning til 72 grader og følger ikke deres egne skriftlige procedurer for opvarmning. Virksomheden havde følgende bemærkning.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk